

# weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS



## THE SHINY WEDDING

*Un panorama da cartolina tra la collina di San Martino, il Golfo di Napoli con le sue isole ed il Vesuvio. È in questa suggestiva atmosfera che accogliamo gli sposi ed i loro ospiti. Il Roof Garden Terrazza Angiò è senza dubbio il nostro biglietto da visita, il fiore all'occhiello del Renaissance Naples Hotel Mediterraneo.*

*Il team di wedding planner certificati Marriott con il personale di sala saprà esaudire ogni desiderio degli sposi: in base al tema scelto per la cerimonia sarà proposto un menu personalizzato, con allestimenti floreali, la musica giusta, la cura di ogni dettaglio per rendere ogni matrimonio un evento indimenticabile, raffinato e irripetibile. Auguri ai futuri sposi!*



**Pasquale De Simone**  
Executive Chef

*Il matrimonio è un percorso che si fa in due, ma non solo. Accanto agli sposi, bisogna prendere per la gola anche tutti gli invitati al banchetto: che sia un pranzo o una cena esclusiva, un ricco buffet o una proposta insolita per festeggiare il “sì” in una cornice dall’indubbio fascino.*

*Al Renaissance Naples Hotel Mediterraneo a guidare la brigata di cucina è Pasquale De Simone, sempre pronto a mettere nei suoi “wedding menu” creatività e tradizione, innovazione, attenzione verso le materie prime e le esigenze di sposi e ospiti.*

*Il “fidanzamento” con l’arte culinaria nasce – come in ogni matrimonio che si rispetti – in netto anticipo. Ecco allora che per gli sposi non mancherà la cena d’assaggio in cui assaporare il menu individuato per le proprie nozze, conoscere lo chef e magari decidere assieme di rendere ancor più personalizzate alcune preparazioni, oppure confermare le proprie scelte. In un gioco di equilibri e originalità, quindi, anche la preparazione al grande evento diventa un’esperienza di gusto!*

*Uno staff professionale e pronto a tutto! È quello diretto da Giovanni Botta. Tra richieste insolite e tradizionali clichés tipici del matrimonio, si snocciola l’arte dell’accoglienza. Fatta di consigli sempre discreti e puntuale ascolto dei desideri della coppia, a partire già dal primo incontro.*

*Al Renaissance Naples Hotel Mediterraneo si instaura un legame di fiducia con il Direttore del ristorante che fa sentire gli sposi “di casa”, sin da subito. Una figura professionale indispensabile, capace di mettere in pratica le richieste dei festeggiati e di rendere le nozze davvero perfette. Perché è la particolare cura verso i dettagli che fa sempre la differenza. Anche e soprattutto in tema di nozze.*



**Giovanni Botta**  
Restaurant Manager

## *The Shiny Wedding | Menu 1*

***Aperitivo di benvenuto*** *Amusette con spumina di rucola e tocchetti di tonno fumé*

*Spumine agli agrumi e finocchietto al cucchiaino*

*Bigné di gamberi ed agrumi amalfitani*

*Prosecco, Long drinks analcolici*

***Al Buffet***

*Bocconcini di bufala*

*Cagliatine assortite*

*Girella di mozzarella al salmone con pomodorini ed olive nere*

*Bocciolo di pesce spada fumé con rucola*

*Prosciutto di Montalcino*

*Pasticcini di carciofi, crema di patate e pecorino*

*Alici dorate*

*Gamberi in pastella*

*Fiori di zucchine ripieni*

*Selezione di quiche lorraine*

*Risotto con provola e champagne*

*Mezze maniche con carciofi, fiori di zucca e mandorle*

***Le piccole dolcezze***

*Crostatine di frutta, babà, bigné al limone,*

*bicchierini con cocco e nutella, bicchierini con cremoso alle fragole e panna*

*Torta nuziale*

*Acqua minerale*

*Vini selezione Renaissance Mediterraneo*

*Prosecco*

*Succhi di frutta*

*Caffè*

*Liquori*

***€ 100,00 per persona***

*\*E' possibile aggiungere una seconda portata a scelta di carne o di pesce con supplemento a partire da € 10,00 per persona*

# weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS

---

## *The Shiny Wedding | Menu 2*

***Aperitivo di benvenuto*** *Tartelletta dolce e salata con spumina al salmone e rucola*  
*Frittelline di cavolfiore, pecorino e rosmarino*  
*Mini quiche con zucchine*  
*Prosecco, Long drinks analcolici*

### ***Al Buffet***

*Bocconcini di bufala*  
*Cagliatine assortite*  
*Treccia di mozzarella*  
*Bouquet di salmone affumicato*  
*Bresaola di bufala*  
*Pasticcini di melanzane, provolone del monaco e sesamo nero*  
*Frittelline di bianchetti*  
*Gamberi in pastella*  
*Fiori di zucchine ripieni*  
*Torte rustiche*

*Risotto con gamberi, agrumi e fiori di zucca*  
*Ravioli di pasta fresca ripieni di caciotta e maggiorana alla caprese*

### ***Le piccole dolcizie***

*Aragostine chantilly e amarene, bignè alle fragole, cannolini di sfoglia con crema al limone, bicchierini con cremoso di ciliegie, bicchierini con crema di lamponi e mandorle bianche*

*Torta nuziale*

*Acqua minerale*  
*Vini selezione Renaissance Mediterraneo*  
*Prosecco*  
*Succhi di frutta*  
*Caffè*  
*Liquori*

***€ 100,00 per persona***

*\*E' possibile aggiungere una seconda portata a scelta di carne o di pesce con supplemento a partire da € 10,00 per persona*

**R**  
RENAISSANCE®  
NAPLES HOTEL MEDITERRANEO



# weddings

BY RENAISSANCE® HOTELS

---

**La quotazione di ogni menu include**

- 25.000 punti Marriott Rewards
- Degustazione del menu prescelto fino a 4 persone
- Suite nuziale per la prima notte
- Suite Nuziale per la notte del primo anniversario
- Centrotavola floreale
- Fantasmini
- Tableau de mariage personalizzato
- Filodiffusione
- Stampa Menu

**Extra a pagamento**

- Confettata
- Musica live e siae
- Animazione bambini
- Scelta tovagliato extra